DONLIM® | 广东东菱凯琴集团有限公司
GUANGDONG DONLIM KITCHEN GROUP CO.,LTD.

佛山市顺德区新宝电器有限公司
FOSHAN CITY SHUNDE DISTRICT XINBAO ELECTRICAL EQUIPMENTS CO., LTD
佛山市顺德区勒流镇政和南路
Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City
Tel: 0757-25333686 25333888
Fax: 0757-25333666 25336533
E-mail:sales@ donlim.com
http:// www.donlim.com
邮编:528322

SM-M07



使用说明书



执行标准
GB4706.1-1998
GB4706.14-1999
GB4706.20-2002
广东东菱凯琴集团有限公司

XBM-838

企业简介

Introduction

Introduction

我们的理念

建设一流企业，创造一流品牌，奉献一流服务。

我们的背景



创建于香港的东菱电器有限公司于1988年投资于广东顺德勒流镇并成为首家外向型企业始终专注欧美生活小家电市场，成为饮誉世界的厨房小家电市场的重要制造基地。

我们的产品



10大系列，1000多个品种。
面包机、电热水煲、微波炉、咖啡壶、电熨斗、多士炉、榨汁机、油炸锅、煮蛋器、打蛋机、及多种食品加工机。畅销欧美，享誉全球。

我们的规模



广东顺德十大民营企业之一。
厂房面积超过30万平方米，拥有2000余名专业技术人员。现成为在美国、欧洲、香港设有分公司、员工逾万名、出口额达2亿美元的集团企业。2002年，电热水煲销量占全球市场的70%，达1200万台。

我们的品质



国际先进水平的流水线、点到点的质量检测程序来确保每一个产品的优异品质。产品先后通过GS、CE、UL、ETL、CUL、CSA、SAA、BSI、SEV、S、CCC等认证，顺利拿到行销全球的通行证。







我们的管理

2002年公司率先推行ERP系统管理基础和核心，逐步形成数字化、信息化企业信息系，真正达到与国际发展同步。

我们的伙伴

WAL-MART、GE、SUNBEAM、AFK、MORPHYRICHARD、COMI、CLIPSAL、PRINCESS等国际大公司的战略合作伙伴。



抓产品质量管理，创优质产品

系统化，点到点的质量检测程序是东菱质量管理精华。IQC到PQC到QA，物料进出的每一环节都需经过严格的检测。不合格物料一律拒收。不合格物料一律拒放。

开拓市场，国际合作

强大、精干、年轻的销售队伍是东菱活跃于国际市场，参与国际竞争并不断取得胜利的强大致动力。“质量上台阶，管理上层次，满足客户要求”是我们的质量方针，也是我们参与国际竞争所采取的基本策略。迄今为止，我们已和世界各地众多大公司建立了长期友好的合作关系。

先进设备，高效生产

企业高素质技术开发队伍。在先进的计算机三维工作软件以及FDM快速高效设备的辅助下，不断地设计、开发出具有市场竞争力的产品。为力求降低成本，提高效率和产品质量，我们配备了60多条生产流水线并建立了自己的模具车间和注塑车间、五金车间、电子车间、压铸车间，现代化的生产设备与人合一，极大地推动了生产能力，同时又保证了产品的质量。













豪华型不锈钢电水煲
XB-6598G



豪华玻璃型电水煲
XB-6998G



普通塑料电水煲
XB-6628A



机械式咖啡机
XQ-653



电子式咖啡壶
XQ-616T



机械式浓缩咖啡机
XQ-4623



搅拌机
XB-9178C



榨汁机
XB-133



面包机
XBM-1028





十一. 售后服务

自购买之日起可享受一年保修服务，以用户购买发票或售后服务保修卡日期为准，保修范围内的产品维修可以享受免费服务。您使用本公司的面包机时遇到的问题都可以通过服务热线得到帮助和解决，我们将免费提供技术咨询。

以下情况之一者不在保修范围内：

1. 消费者因使用、维护、保管不当造成损坏的；
2. 非东菱电器维修人员或指定维修人员自行拆装产品所造成损坏的；
3. 没有购机发票或购机发票与产品不符的；
4. 因不可抗力造成损坏的；
5. 超过保修期的。

＊ 如发现产品出现质量问题请联系服务中心或特约维修服务点修理，切勿自行拆卸，因自行拆卸所造成的质量问题或事故，本公司将不承担任何责任。

＊ 不在保修期内的产品维修，可免收维修费，只收取零件费。东菱电器销售有限公司保留对以上承诺的最终解释权。

十二. 随机配件

面包桶	1只	量杯	1个
搅拌棒	1只	量匙	1只
说明书	1份		

清洁

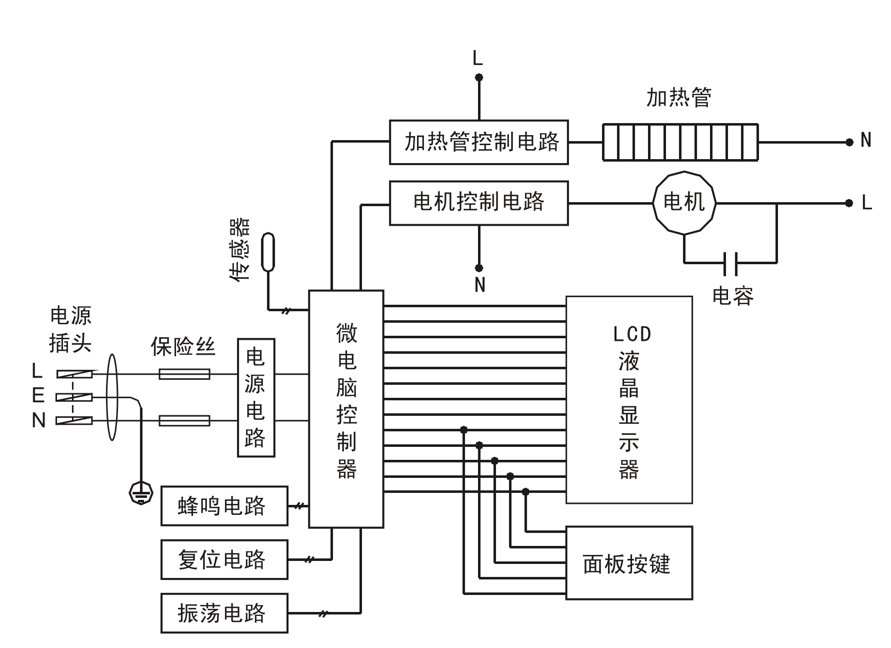
1. 清洁前拔掉电源并让面包机充分冷却。
2. 机身表面用柔软的湿布蘸取少量中性洗洁液擦拭，再用干布擦干；严禁将机身浸入水中清洗。
3. 面包桶：用湿布擦拭里外，不要用摩擦性清洗物(如:钢丝刷)擦拭，以免损伤不粘涂层。
4. 搅拌棒：若搅拌棒很难拔出，清洗前将面包桶装水浸泡一下，清洁时不要用摩擦性清洗物擦拭，以免损伤不粘涂层。
5. 所有部件应清洁擦干并安装在原位。

使用环境

1. 适用温度范围15℃-34℃，若环境温度过高，面包发酵会变酸，环境温度太低面包发酵会受到影响。
2. 空气相对湿度在95%以下(温度在25℃时)。
3. 周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。

十. 电路图





XBM-838面包机电路图

生 活 家 电 制 造 基 地



蒸汽式电熨斗
EC-1638



打蛋机
HM-963A



煮蛋器
XB-1136



三文治多用炉
XB-3238



多士炉
XB-8773



油炸锅
XB-5366



电烤箱
XBO-9278



微波炉
XB-2516TG

面包的文化

面包的起源和发展　面包是由古代埃及人发明的。六，七千年前，当时人们将捣碎的小麦掺水调成面团烤制食品，一些面团被剩余下来，以致产生了自然发酵，而用这些剩余的发酵面团来烤制食品时，人们很惊奇地发现，这些食品松软而有弹性。经过不断的发展，流传至今，这就是我们现在说的面包。

面包的分类　面包按口味可分为咸面包和甜面包，按用途可分为主食面包和点心面包，按形态可分为长形、圆形、长方形、棍形和花形等面包，按原料可分为全麦、黑麦、土豆、植物蛋白质等面包，按添加物又可分为牛奶、果料、维生素、葡萄糖、夹肉等面包，但习惯上人们主要按照烘烤方式将面包分为软面包和硬面包两大类。

面包与健康　面包是人类食品中营养素含量最完全的，营养价值最高。焙烤后，淀粉得到充分的糊化，故面包的消化率很高。
《美国医学杂志》刊登的一项研究报告表明，老年人每天吃两片全麦面包，可以减少患心血管疾病的危险，在长达9年的研究中，美国华盛顿大学对两组65岁以上的老人的饮食，进行了长达9年的跟踪对比，第一组每天食用一定量的全麦面包等富含谷类纤维的食品，第二组摄取纤维含量较少的食品。结果发现，第一组老人中患心血管疾病的比例比第二组低21个百分点。

面包与名人　曾经有人问爱因斯坦：“世界上最伟大的发明是什么？”他毫不犹豫地回答道：“面包”。

面包机的起源　古代埃及人和希腊人都采用土制的泥砖筑成的烤炉，十八世纪末欧洲工业革命，大批家庭主妇离开家庭，纷纷走进了工厂，面包开始工业化生产，发明了调粉机、面包整形机、切块机、电烤炉。
　直到二十世纪八十年代末，电子技术的迅速发展，将面包制作的搅拌、发酵、醒面、烘烤的过程集成，全过程自动完成面包的制作，最早由美国人发明的，逐步发展成现代的家用面包机。

面包制作常见问题解决办法

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	烘烤时有烟从散热筒冒出	有配料粘在电热管上或附近，第一次使用，电热管表面有保护油。	拔掉插头，清洁电热管，注意不要烫伤。
2	面包中部下陷，底部皮很厚	面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多。	面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。
3	面包取出困难	搅拌捧与面包桶内的轴粘紧了。	取出面包后，用热水放入面包桶内泡10分钟，取出搅拌棒，并清洗干净。
4	配料搅拌不充分，面包烘烤不好	1、程序选择不合适。	检查你用的配方是否适用选用的菜单程序制作。
		2、面包机启动后，按了启动／停止按键，程序被中断。	若面团时间过长，重新配料，启动面包机再做，若在30分钟内，可直接选择程序启动。
		3、机器启动后，多次打开了上盖，面包发干，不黄。	在最后一次发酵后，请不要打开上盖。
		4、搅拌阻力大，几乎阻转，面团搅拌不充分。	检查搅拌棒的孔扁方是否损坏，取出面包桶，拔叉空转是否正常，若不正常，请联系用户服务人员。
5	面包机在按启动／停止键时显示“H：HH”	面包机烤箱内温度过高，不能启动制作面包。	按START／STOP键，拔掉插头，取出面包桶，打开上盖，将机器冷却下来再启动。
6	可以听到电机在转动，但面团未搅拌。	面包桶未安放好，或面团过大，搅不动	检查面包桶是否正确安放，面团是否按配方配制，称量是否准确。
7	面包发酵体积过大，顶住上盖。	加入太多的酵母或面粉的量过多，水量过多，气温过高。	检查前面几个因素，适当减少酵母、面粉的量。
8	面包发酵体积太小或没有发酵。	是否放了酵母，量是否够，酵母的活性，是否水温过高或酵母与盐混合在一起。	检查酵母的量及酵母的发酵性能。
9	面团发得过大，周边有溢出面包桶。	液体加的量过多，面团太软并且酵母过多。	减少液体的加入量，提高面团的硬度，适当减少酵母。
10	面团发酵之后烘烤，中间踏陷。	1、使用的面粉不是高筋面粉，没有发酵力。	使用面包粉或强力粉。
		2、发酵速度快，发酵温度过高。	使用的配料在室温内。
		3、水放得太多，面团太湿、太软。	根据面粉的吸水性，按配方可调减加水量。
11	面包很重，组织结构太密。	1、面粉太多，水放得不够。	减少面粉，增加水。
		2、加果料太多或全麦粉太多。	减少相应配料的量，增加酵母。
12	切开面包后，中间有太多的空洞。	1、水量加得太多或没有加盐。	适当减少水量，检查是否加盐。
		2、水温太高。	检查加水的温度。
13	面包外表面粘有干粉。	1、配料里粘性很强未溶化的配料，如黄油、香蕉等。	搅拌通过手工清除到面团。
		2、搅拌不充分，水量过少。	检查加水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常。
14	烤制蛋糕或加糖过多的食物时，表皮烧色太深，皮太厚。	不同配方、配料对烧色有很大影响，加糖多的烧色深。	对于加糖过多的配方，若烧色过深，可提前5-10分钟，按启动／停止键关机，不打开上盖保温20分钟后取出。

面包操作实例：

注意：使用量杯时，请按照刻度线加料。

要求：现在时间是下午1：00，希望在下午6：00前做好一个750g带葡萄干的果脯面包。

步骤如下：

1、 提出面包桶，按菜单加入原料：先加入350ml水、1小勺精盐、2大勺黄油(熔化)，1大勺砂糖，再加入面包粉4杯。最后在面包粉顶部放入2小勺的发酵母，注意发酵粉不要与水接触。

2、 将面包桶装进面包机内，卡紧，盖上顶盖；准备75g葡萄干和40g碎核桃备用。

3、 接通电源，面包机鸣叫一声，液晶屏显示“3：00”。表示默认“菜单”第一项的普通面包，菜单工作时间为3小时。

4、 按压“菜单”键4下，选择5甜味面包，液晶屏显示“5”，菜单工作时间是2小时55分。

5、 按压“重量”键，让标记停在“750g”的位置下，选择份量为750g的面包。液晶屏显示菜单工作时间“2：50”。

6、 按压“烧色”键，选择烧色为“浅”烧色，时间未显示变化。

7、 由于想在下午6：00吃面包，需要面包机延时操作。此时按压“时间”下的“▲”键显示，“5：00”表示面包在5个小时后完成。

8、 现在按压“启动／停止”键，面包机开始工作了，液晶屏显示完成面包的制作还需要“5：00”，并开始倒计时。

9、 设置完成后，开始进行面包制作过程，在你听到面包机发出连续10声鸣响时，打开顶盖，将杯内的果料投进到面包桶内，面包机继续工作。

10、现在你可以在“6：00”吃到美味的果脯面包了。

九. 维 修 保 养

自检功能

1. 工作环境判断：

如面包机目前状态不适合所选的“菜单”功能的初始条件要求，则面包机不能正常工作。启动程序时，对果酱和烘烤菜单，如果传感器的温度高于80℃，则显示“H:HH”，蜂鸣器连续叫，不进入工作；其余10个菜单，若传感器处的温度高于45℃，则显示“H:HH”，蜂鸣器连续响，不进入工作。接通电源时，应判断传感器是否工作，若传感器开路，则显示“E:EE”，并连续闪烁，蜂鸣器连续鸣叫。

2. 故障判断功能：

本机具有自动故障诊断功能，如温度传感器的开路、短路等。当机内传感器发生短路时，通电后LCD显示“H：HH”，同时会发出连续短促的鸣声来提醒您；当机内的温度传感器开路时，通电后LCD显示“E:EE”，同时会发出连续短促的鸣声来提醒您。发生上述现象时，请及时与经销商联络或送到维修部进行维修。

目　　录

尊敬的用户：

感谢您选择东菱电器。为了您的使用方便，请仔细阅读说明书，并按步骤操作。东菱电器保持着良好的售后服务，无论您遇到什么问题，都请按说明书或用户服务指南书上的电话与我们及经销商联系，我们希望能清楚自己的每一点不足，并向你提供最满意的服务。

一. 注 意 事 项

1. 使用面包机前，须详细阅读说明书。
2. 本面包机只适合家庭使用，不可用作商业用途。
3. 面包机须配专用250V／10A三线电源插座，应可靠接地并严禁将零线和地线接在一起。
4. 面包机在不使用时或清洁、安装附件前，必须拔掉电源插头。
5. 面包机不可放置于户外或潮湿的地方使用。
6. 严禁将电源线、插头及面包机(除面包桶、搅拌叶片外）浸入水中或其它液体中，以防有触电的危险。
7. 严禁将面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。
8. 使用面包机时严禁小孩操作及应放在小孩无法接触的地方。
9. 面包机四周应留足够空间，须与周边物体保持最少11cm的距离。
10. 使用面包机时，要确保面包桶安装到位，不得将果核等硬物及纸类等易燃物品放于面包桶内工作。
11. 面包机在通电后，严禁用带金属丝的刷子拭擦面包机或清洗面包机，以防触电。
12. 面包机在工作时不要打开盖子或把手伸入面包机内，否则可能引起危险。
13. 若电源线损坏，必须由专业人员维修，不可私自更换电源线，以防有电击危险。
14. 面包机在使用时，不要用手触摸高温表面，仅可使用控制面板上的按钮。
15. 本产品为加热器具，加热后纸或塑料会有着火的可能，请特别小心。

二. 产 品 特 点

造型新颖

欧美流行设计，造型独特美观，透明视窗，烤制时食物清晰可见。

玉米粉面包（用快速面包菜单）

名称	配方
牛奶	250ml
鸡蛋	4个
油	0.3杯
砂糖	0.25杯
精盐	1小勺
面粉	2.75杯
玉米粉	1杯
泡打粉	4大勺
酵母	2小勺

果脯面包（用普通面包或甜味面包菜单）

名称	750g	900g
水	280ml	350ml
黄油(熔化)	1.5大勺	2大勺
精盐	1小勺	1小勺
砂糖	1大勺	1大勺
面包粉	3杯	4杯
葡萄干	60g	75g
碎核桃	30g	40g
酵母	2小勺	2小勺

香蕉面包（用普通面包或甜味面包菜单）

名称	750g	900g
水	180ml	230ml
黄油(熔化)	1.5大勺	2大勺
碎香蕉(切碎)	0.5杯	0.75杯
鸡蛋	2个	2个
砂糖	3大勺	4大勺
面包粉	2.5杯	3.5杯
精盐	1小勺	1小勺
酵母	2小勺	2小勺



发面团(用发面团菜单)		
名称	小	大
水	280ml	360ml
植物油	3大勺	4大勺
精盐	1.5小勺	2小勺
砂糖	1.5大勺	2大勺
面包粉	3杯	4杯
发酵粉	1.5小勺	2小勺

美式蛋糕(用美式蛋糕菜单)	
名称	配料
黄油(溶化)	200g
鸡蛋	3个
香草香精	0.25小勺
柠檬汁	2大勺
砂糖	0.2杯
奶粉	3大勺
蛋糕粉	2杯
泡打粉	2大勺

橘子酱(用果酱菜单)	
名称	配料
橘子(切碎去皮)	2杯
淀粉	6大勺
柠檬汁	50ml
砂糖	1.25杯

草莓酱(用果酱菜单)	
名称	配料
草莓(搅糊状)	2杯
淀粉	6大勺
砂糖	1杯

科技领先

1）微电脑：

内置单片微电脑设定了各种食物的加工程序，选择所需面包菜单，只需轻轻一按“启动”键，自动完成全过程。

2）按键：

柔性按键，操作方便可靠，寿命长。

3）显示屏：

液晶显示屏显示工作状态和菜单的操作程序，简单明了。

4）故障自检：

在使用过程中发生故障时，自动发出声光报警并显示故障原因，方便检修。

操作方便

1）程序控制：

出厂前对功能、温度、功率和加热时间已进行编程、设定，只需选择对应的菜单功能即可。

2）自动恒温：

内置高灵敏度的传感器，可保持面包机内腔的加热温度稳定、均匀。

3）提示功能：

面包机工作完毕或发生异常时，有蜂鸣器提示，方便使用。

4）清洗保养：

特制的面包桶内腔经“特氟龙”喷涂处理，清洗方便。

5）预约定时：

调整时间按钮，最长可延迟13小时。

安全保护

1）接地保护：

机体和电热管采用双重接地防触电保护，使用更安全。

2）超温保护：

当恒温元件失效，导致面包机内异常升温时，限温装置能自动切断电源。

经久耐用

1）全塑外壳：

外壳选用进口PP原料制造，防腐蚀，不生锈，易清洁，强度高。

2）喷涂面包桶：

优质铝制的面包桶，采用“环保钠米镀膜”喷涂工艺表面处理，耐高温，不粘锅，防锈效果好。

3）特制内胆：

特制优质覆铝板内胆，表面经钝化处理，热反射效果好，防锈及抗氧化性能好。

4）不锈钢发热管：

特殊工艺处理的发热管，红外线加热，高热效，耐油烟不生锈，寿命长。

电机

耐高温，低转速，低噪音，大扭矩，寿命长。

节能省电

1）双层壳体：

内外双层壳体，能有效减少内胆的热量散失，节约能源。

2）省电模式：

“菜单”设定功能档位，优化选择加热功率和加热时间，省时节电。

多功能选择

可完成各种特色“面包”、“发酵”、“果酱”及“烘烤”等功能。

三. 产品规格

技术参数 \ 产品型号	XBM-838
额定电压	220V～/50Hz
额定功率	550W
电热管功率	450W
电机功率	100W
烘烤定时	13小时

注意：本公司保留对产品改进及技术参数的更新权，您购买的产品可能已作改进，而与说明书不一定完全一致，恕不另行通知，请以产品上的铭牌参数为准！

用快速面包或苏打面包菜单			
快速面包配方(一)		快速面包配方(二)	
温水(45-50℃)	150ml	牛奶	220ml
植物油	2大勺	植物油	3大勺
精盐	1小勺	精盐	1小勺
砂糖	2大勺	砂糖	2大勺
鸡蛋	3个	鸡蛋	3个
杏仁渣	0.5杯	泡打粉	3大勺
发酵粉	2小勺	发酵粉	3.5小勺
面包粉	2杯	面包粉	2.5杯
泡打粉	3大勺		

甜味面包（用甜味面包或快速面包菜单）		
名称	750g	900g
水	270ml	300ml
植物油	1大勺	1大勺
精盐	1小勺	1.25小勺
砂糖	0.3杯	0.4杯
奶粉	1.5大勺	2大勺
面包粉	3杯	3.75杯
发酵粉	1.5小勺	2小勺

特快面包（用快速面包菜单）		
名称	750g	900g
温水(45-50℃)	240ml	310ml
鸡蛋	1-2个	3个
植物油	2大勺	3大勺
精盐	1小勺	1.25小勺
砂糖	2大勺	2大勺
奶粉	2大勺	3大勺
面包粉	3杯	4杯
发酵粉	4小勺	4小勺

八. 推荐配方

（以下菜谱仅供参考，顾客可根据口味和经验稍做调整）

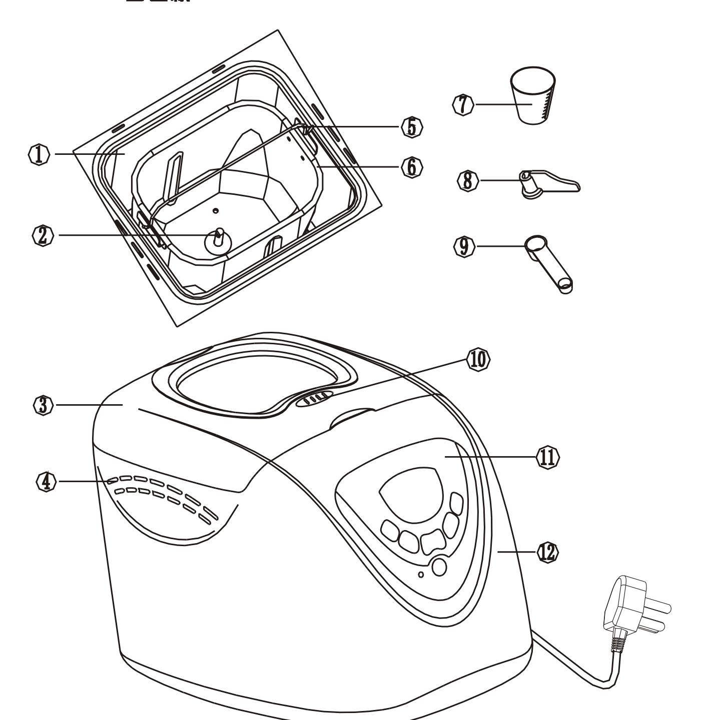
普通面包（用普通面包菜单）		
名称	**750g**	**900g**
水	290ml	360ml
植物油	3大勺	4大勺
精盐	1.5小勺	2小勺
砂糖	2大勺	3大勺
奶粉	1大勺	2大勺
面包粉	3杯	4杯
发酵粉	1.5小勺	2小勺

法式面包（用法式面包菜单）		
名称	**750g**	**900g**
水	290ml	360ml
植物油	2大勺	2.5大勺
精盐	1.75小勺	2小勺
砂糖	1大勺	1.5大勺
柠檬汁	1小勺	1小勺
面包粉	3杯	4杯
发酵粉	2小勺	2.5小勺

全麦面包（用全麦面包菜单）		
名称	**750g**	**900g**
水	250ml	320ml
植物油	2大勺	3大勺
精盐	1.5小勺	2小勺
红糖	4大勺	4大勺
奶粉	3大勺	3大勺
全麦粉	1.5杯	2杯
发酵粉	2.5小勺	3小勺
面包粉	1.5杯	2杯
鸡蛋	2个	2个

四. 部件名称

XBM838面包机

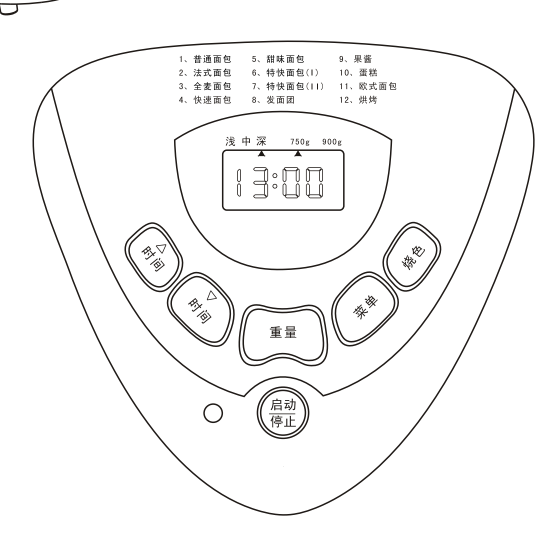


① 箱体
② 搅拌轴
③ 上盖
④ 排气孔
⑤ 提手
⑥ 面包桶
⑦ 量杯
⑧ 搅拌叶片
⑨ 量勺
⑩ 散热筒
⑪ 控制面板
⑫ 外壳体

功能介绍

菜 单

1、普通面包
2、法式面包
3、全麦面包
4、快速面包
5、甜味面包
6、特快面包(I)
7、特快面包(II)
8、发面团
9、果酱
10、美式蛋糕
11、欧式面包
12、烘烤



提示：实际工作时间 = 断电时间 + 原设定工作时间
如断电时间超过15分钟，面包机将不能恢复到原来的工作。
如面包机处于未启动状态，则断电再通电后，将回复到通电的初始状态。

五. 面包制作流程表

每种菜单具体的工作流程如下表：

1	普通面包	搅拌、发酵及烘烤。
2	法式面包	搅拌、发酵及烘烤，但发酵时间较长，烘烤温度略低。
3	全麦面包	工作流程与白面包相同，但所放的配料不同，时间长。
4	苏打面包	搅拌、边发酵边烘烤。
5	甜面包	搅拌、发酵及烘烤，烘烤温度较低。
6	快速面包(I)	450g或750g面包搅拌、发酵及快速烘烤，是白面包程序的精简。
7	快速面包(II)	900g或1125g面包搅拌、发酵及快速烘烤，是白面包程序的精简。
8	发面团	搅拌、发酵。
9	果酱	搅拌及烘烤。
10	蛋糕(美式)	搅拌、烘烤。
11	三明治面包 (欧式面包)	搅拌、发酵及烘烤，烘烤时间短，皮薄。
12	烘烤	仅只有烘烤，没有搅拌及发酵。

每选一种程序，会显示相应的做完此种面包所需的时间。

六. 面包配料原料

1、面包粉

面包粉是一种高面筋面粉（有时称作高筋面粉或强力面粉,蛋白质含量高），在面包发酵时，能保持面团体积膨胀后的强度，不会向下蹋陷，面包粉与普通面粉比较，含有较多的面筋，制作的面包体积大，内部纤维组织好，是制作面包的最重要的配料。

说明：

a 选定菜单后，只需要按烧色键在“浅烧色”、“中烧色”和“深烧色”之间选择一种，显示屏会显示该菜单下对烧色的基本工作时间。若不选择，默认的烧色是“中烧色”。

b 按“重量”键，选择所需要的面包等重量“750g”和“900g”，选择后显示器上的黑色箭头会指示对应的重量。

c 如需预约定时按时间栏的“▼”和“▲”，键设定，每按“▲”键一次，增加延时10分钟。每按“▼”键一次，减少延时10分钟。
（注意：显示时间 = 菜单工作时间 + 延时时间。）

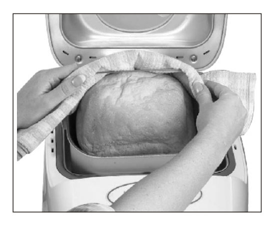
d 按“启动/停止”键0.5秒，面包机开始工作，“：”开始闪烁。
（注意：如需停止工作，再次按动“启动/停止”键3秒既可停止。面包机工作过程中，严禁按动“启动/停止”键，因其它键已经锁定。）

e 显示器时间运行至“0：00”时，蜂鸣器将鸣响10声提示操作结束，并自动进入保温状态，“H:HH”仍然闪烁并持续保温1小时后，“E:EE”停止闪烁，返回菜单的初始状态。
（注意：“保温”过程中，如要终止保温，按“启动/停止”键3秒，听到蜂鸣器鸣响1声，便返回菜单的初始状态。）

f 听到面包已做好的提示后，请戴上手套取出面包桶，轻轻震动将所烤制的面包倒出，即可食用。
（注意：在取出面包桶时，请务必确认面包机停止工作。）



12）5~10分钟后，通过搅拌成生面团，如上图示。



13）当所有工作程序完成后，就取出制作好的面包。



14）让面包桶口朝下，取出面包，冷却至适宜温度便可食用。

注意：请用专用手套或厚的布巾等取出面包桶，因为面包桶此时有较高温度。

11）如制作“果酱面包”，在面包机和面过程中，听到蜂鸣器发出的十声鸣响时，将面包的上盖打开，投放所选用的果酱在面包桶内（果料的份量以不超过1/2杯为宜），盖好上盖继续工作。

注意：果酱面包只适合在“普通”“法式”“全麦”“甜味”面包制作中适用。

提示功能

1. 当通电或复位时，蜂鸣器将鸣响一声提示。
2. 按动“菜单”键、“烧色”键或“时间”的“▲”“▼”键，每次按动一下，则蜂鸣器将鸣响一声提示。如持续按动，蜂鸣器将连续短时的鸣响提示。
3. 进行“启动/停止”键的操作时，每进行一次操作，蜂鸣器将鸣响一声提示。
4. 如需在面包机加入果料（如葡萄干等），和面过程中蜂鸣器会发出断续10次鸣响，提醒您加入果料。
5. 当操作完成后，蜂鸣器会发出断续10次鸣响，提醒您完成工作，然后进入保温状态。

制作面包步骤



1)打开面包机盖，把面包桶逆时针旋转后向上提取出面包桶。



2)把搅拌刀放到面包桶底部的转轴上。



3)第一步首先加水。



4)靠近搅拌刀边或面包桶一角放入盐。



5)用附件勺将糖从面包桶一角放入。

6)加入牛油或人造食用黄油。



7)加入面粉，尽量让面粉覆盖整个水面。



8)用手指在面粉上按出一小窝，不要接触到盐和让水进入窝内。



9)放入发酵粉于小窝内，并保证发酵粉干燥和不与盐接触。



10)放入面包桶，并且顺时针旋转牢固地锁紧，在低部电机转轴上。



11)盖上面盖接上电源，若选择白面包制作模式，LCD显示窗如上图示，再分别按“烧色”重量键，底下小箭头“▲”移动至您做需要面包选择模式，然后按“启动”键。

2、通用面粉

通用面粉，是精选软、硬小麦混合制成的面粉，适合于制作快速面包和蛋糕。

3、全麦面粉

全麦面粉是由整个麦粒磨制成而成的，包含有麦皮和麸质，全麦粉比通用面粉重，且更富有营养，用全麦粉制作面包比普通面包重，通常体积较小，许多配方是将全麦面粉和面包粉混合使用，来做出高质量的面包。

4、黑麦面粉

黑麦面粉是一种类似于全麦面粉的高纤维面粉，也称为粗面粉。它必须与很高比例的面包粉混合使用，才能在制作面包时体积发得比较大。

5、蛋糕粉

蛋糕粉是由软麦或者说是低蛋白质含量的小麦磨制而成，专门用作蛋糕的配料。

面粉看上去很相似，其实，因小麦的产地、生长季节、磨制工艺，储存期不同，面粉的发酵性能、吸水性能有较大的差异。

你可以在当地选择不同的商标面粉试验比较，根据自己的经验判断，选择哪种品牌面粉制作面包能得到最佳效果。

6、玉米粉和燕麦粉

玉米粉和燕麦粉是制作粗面包的添加配料，分别是由玉米和燕麦磨制加工而成的，用于增强面包的风味和质地。

7、糖

糖对于增加面包的甜味和着色是很重要的。同时，它还是酵母的养料来支持面包的发酵。一般用白砂糖即可，特殊要求的有用红糖、粉糖或绵糖。

8、酵母

酵母的作用是通过面团的发酵过程，产生二氧化碳气体，使面包的体积增大，内部组织松软。酵母的快速繁殖，需要糖和面粉中的碳水化合物为养料，通常有三类不同的酵母：新鲜酵母、活性干酵母和即发酵母。面包机通常用的是即发酵母，若要面包发酵取得更佳的效果，也可用传统活性干酵母，即发酵母比活性干酵母的速度快，用量较少。

酵母必须放在冰箱里保鲜，过高的温度会杀死酵母，使用前应检查你的酵母生产日期和存放期，开封用完后应尽快放进冰箱，通常面包发酵不良都是由于酵母失效而引起的。

以下方法可以验证你的酵母是否新鲜和有活性。

（1）将二分之一杯温水(45-50℃)倒进量杯。

（2）将1小勺白砂糖放入水中搅溶化，再将2小勺酵母撒在水面上。

（3）将杯放在温暖的地方约10分钟，不搅动水杯。

（4）酵母应发酵产生的气泡达到1CUP的杯记处，如果不这样，则你的酵母可能比较陈旧或没了活性。

9、盐

盐对于改善面包的口味，烘烤时提高烧色是必要的，但盐也会抑制酵母的繁殖，在配方中不能加入太多的盐，若你的配方里不喜欢加盐，可以省去，但面包发酵可能比正常情况要大一点。

10、鸡蛋

加入鸡蛋可以改善面包纤维组织，并富有营养使面包发得更大，具有特殊的蛋香味，加入配料中应去壳，搅均匀。

11、油脂、黄油和植物油

油脂的加入，能使面包的质地更软，面包的保鲜期延长，加入黄油（牛油）时应先熔化，从冰箱里取出时，或切成小粒状，以便于搅拌均匀。

12、泡打粉

泡打粉主要用于制作快速面包和蛋糕的发酵，这种发酵剂无需发酵时间，它是利用化学原理在烘烤时产生气体使面包或蛋糕疏松的。

13、苏打

与泡打粉的作用原理相同，也可与泡打粉同时加入，无需发酵时间，加热时利用化学原理在烘烤时使食物疏松。

14、水和其它液态配料

水是面包配料中不可缺少的，通带面包制作的水温在20-25℃较合适，快速面包制作需要45-50℃的温水，是为了提高发酵速度。

水也可以用鲜牛奶，或加2%奶粉的水替代，可以增加面包的风味和改善面包的烧色。

有些面包的配料还需要加入果汁，例如桔子汁、苹果汁、橙汁、柠檬汁，主要是增强面包的风味。

面包制作配料的称量

面包制作配料的一个最重要步骤是配料的称量，应使用专用量杯、量勺精确量取，配料称量和放置不当，可能引起面包制作效果很差。

1、液体配料的称量

水、鲜奶、奶粉的溶液应用量杯测量，应用眼睛平视量杯的刻度线读数。

食油或添料配料，用量杯量取时，应清洗干净，不应粘有其它粉料。

2、干粉配料的量取

用量杯或量勺量取的干粉配料，粉料应保持在自然松散状态的密度，用刀口刮平杯口，保证量取准确。

3、配料的放置顺序

配料的放置要注意顺序，一般来说，先放置液体配料，鸡蛋再放置食盐、奶粉等配料。面粉放置时不要全部与液体接触，再将酵母放置在干的面粉上，特别注意，酵母不能与盐接触，果料是在面包搅拌一段时间后，有蜂鸣器有急促的提示时才加入，过早地加入果料，搅拌时间过长，会失去果料的风味。使用较长时间的延时功能，请勿加入易变质的配料，例如鸡蛋、果料等。

七. 功 能 与 操 作

• 开机准备

1. 拆开包装箱，清点随机附件和资料，详细阅读用户使用手册。
2. 面包机仅限于室内使用，把面包机放在平台上(如厨房的工作台或桌子等)，面包机的顶部离墙壁、木制品或桌面上的任何物体的距离至少在11cm以上。
3. 初次使用面包机前，请打开上盖，取出面包桶和搅拌棒等附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗。
4. 检查配制食谱的原料是否齐备，是否保质。
5. 检查电源、插座等，确认符合产品“用户使用手册”的要求。

操 作

1. 烧色选择（面包表皮颜色）：

   每按一次LCD上的三角型符号会向右移动一次，有浅色、中等、深色三种选择，可根据自己的要求选择烧色。

2. 面包大小（重量选择）：

   根据所用的面粉、调料的量，选择面包大小。

3. 开始/停止：

   按此键1秒后即可听到蜂鸣声，LCD上表示时间之中间的2点闪烁，表明选中的模式已被启动，按此键3秒后可听到一蜂鸣声LCD上表示时间之中间停止闪烁，表时此机已被关。

4. 延时设定：

   先设定模式及烧色，按时间按钮可改变LCD上的时间，每按一次可增加或减少10分钟，最长可设置的时间是13个小时。(如:现在是晚上8:30，而你想早上7:00时吃到面包，即相隔10小时30分，需将LCD上的时间设置为10:30，然后按“开始/停止”键，启动面包机运转）。使用此功能时不要用易变质的配料，如鸡蛋、鲜奶等。

5. 保温：

   做好面包后若不按一下“开始/停止”键，面包会自动保温1小时。

6. 警告提示：

   在按“开始/结束”键后若LCD显示“H:HH”，表明面包机内温度过高，再按一次“开始/结束”键结束，打开盖，冷却10-20分钟。在按“开始/结束”键后若LCD显示“E:EE”，表明机内感温器出现了故障，请送到专业维修点维修。

7. 工作环境：

   尽管面包机设置在同一个菜单工作，但烤出的效果却有很大差别，建议使用时的环境温度维持在15℃-34℃之间。

8. 安装面包桶：

   向上稍用力拉面包桶提手，便可将面包桶拿出，面包桶内表面是喷有不粘锅的涂层，不可用带磨擦性的清洁球或洗涤剂清洗；向下按面包桶，直至弹簧片完全卡入为止，即安装上了。

9. 第一次使用：

   1）使用前按“清洁和维护”里的说明清洗面包机。
   2）在面包桶上涂一层油，后插电按下“开始/结束”键一次，空烧10分钟。
   3）拔掉电源再清洗。